Meijer.com

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUEL D'INSTRUCTIONS/ GUIDE DE RECETTES
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES / GUÍA DE RECETAS

THEATRE POPCORN MAKER
ÉCLATEUR DE MAÏS STYLE CINÉMA
TEATRO FABRICANTE DE LAS PALOMITAS

For customer service questions or comments
Pour toutes questions et commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2011 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® est une marque déposée de Sensio, Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

Meijer.com

BELLA®

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional important safeguards 3
Notes on the plug 3
Notes on the cord 3
Electric Power 3
Getting to Know Your Theatre Popcorn Maker 4
Before Using for the First Time 5
Operating Instructions 6
User Maintenance Instructions....6
Care & Cleaning Instructions....7
Storing Instructions....7
Recipes....8-13

TABLE DES MATIÈRES

Recommandations de sécurité importantes....14
Recommandations de sécurité complémentaires....15
Remarques sur la fiche électrique....15
Remarques sur le cordon d'alimentation....15
Alimentation électrique....15
Familiarisez-vous avec votre Éclateur de maïs style cinéma....16
Avant la première utilisation 17
Mode d'emploi 18
Directives d'entretien 18
Précautions et nettoyage....19
Directives de rangement....19
Recettes....20-25

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 26
Otras medidas de seguridad importantes....27
Notas sobre el enchufe....27
Notas sobre el cable....27
Corriente eléctrica 27
Descripción de su Teatro Fabricante de las palomitas 28
Antes de utilizar por primera vez....29
Instrucciones de funcionamiento 30
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 30
Instrucciones de cuidado y limpieza 31
Instrucciones de almacenamiento....31
Recetas....32-37

Meijer.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles. Always wear oven mitts or use potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Never leave the Theatre Popcorn Maker unattended when it is plugged into an outlet.
13. **WARNING! After pressing the ON/OFF switch, the stainless steel kettle heats immediately. After preheating, press the ON/OFF button to OFF (O). Use caution when adding popcorn kernels and oil to the hot kettle.**
14. Make sure popcorn kernels and all ingredients are added to the kettle and the front door is closed before turning ON to begin corn popping.
15. To turn the Theatre Popcorn Maker OFF, press the ON/OFF button to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. To remove popped popcorn, pull the front serving door handle out to access popped corn.
    WARNING: To avoid popcorn from spilling out, DO NOT OPEN FRONT POPPING CHAMBER DOOR while corn is popping or to remove cooked popcorn.
19. Do not leave this appliance unattended during use.
20. **WARNING: Do not use the stainless steel kettle separately.**
21. A corn popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
22. This corn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
23. Extreme caution must be used when unloading popped popcorn. Always place the unit over a counter-top and use the front serving door and so that residual hot oil will not cause burns.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Meijer.com

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.
CAUTION: Do not place anything on top of the Theatre Popcorn Maker while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF button to OFF (O) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Check to make sure handles are secure and front serving door handle is properly assembled.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

ELECTRIC POWER

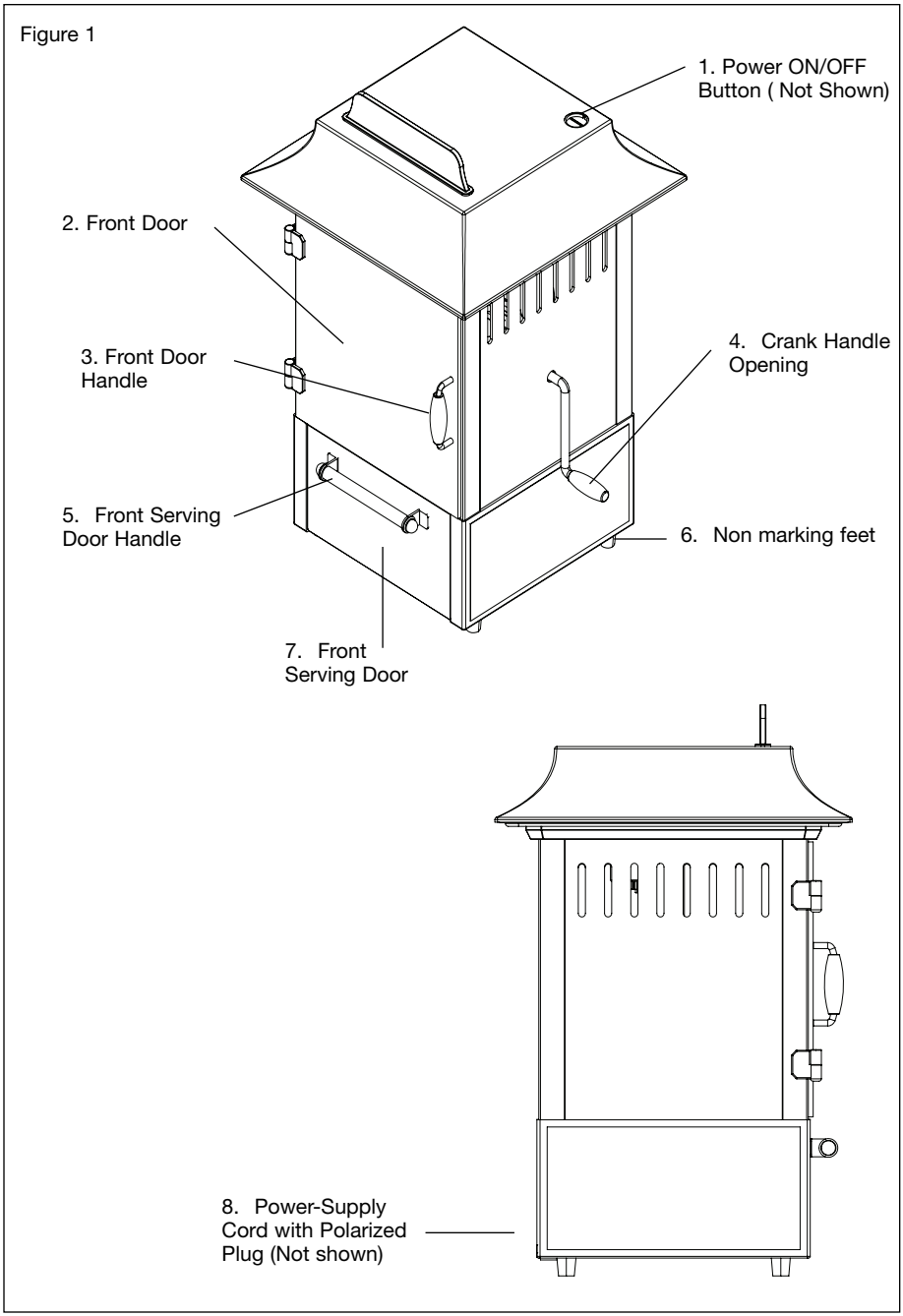
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Meijer.com

GETTING TO KNOW YOUR THEATRE POPCORN MAKER

Product may vary slightly from illustration

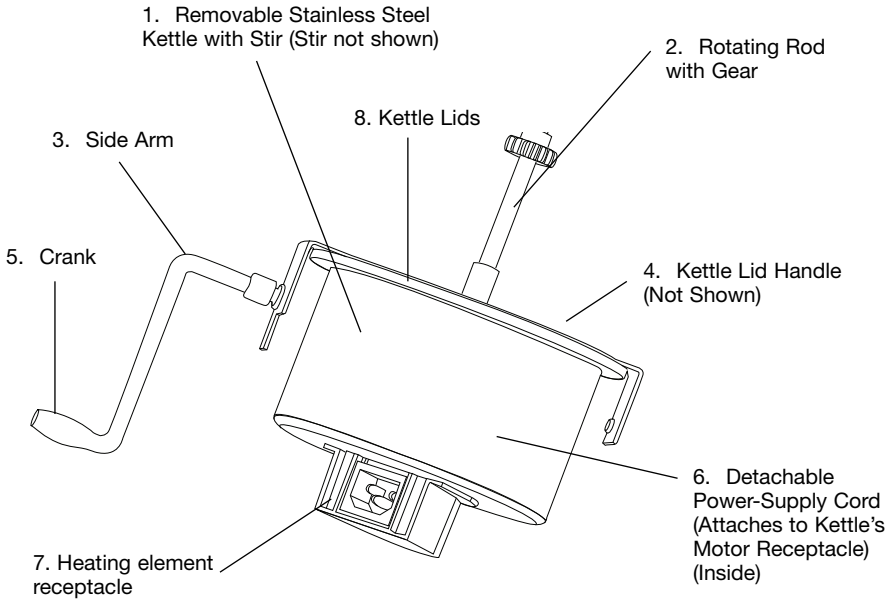
Figure 1


1. Power ON/OFF Button (Not Shown)
2. Front Door
3. Front Door Handle
4. Crank Handle Opening
5. Front Serving Door Handle
6. Non marking feet
7. Front Serving Door
8. Power-Supply Cord with Polarized Plug (Not shown)

Meijer.com

PARTS AND ACCESSORIES

Figure 2


1. Removable Stainless Steel Kettle with Stir (Stir not shown)
2. Rotating Rod with Gear
8. Kettle Lids
3. Side Arm
5. Crank
4. Kettle Lid Handle (Not Shown)
6. Detachable Power-Supply Cord (Attaches to Kettle's Motor Receptacle) (Inside)
7. Heating element receptacle

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Theatre Popcorn Maker and remove all packaging materials.
2. Place the main unit on a clean, flat, working surface.

   CAUTION: After preheating, the stainless steel kettle gets hot. Use caution when adding oil and popcorn to the hot stainless steel kettle.

   CAUTION: Always wait until all popping ceases before opening the front door.
3. Clean the floor and the inside of the main unit with a moist, non-abrasive sponge or cloth. Wipe with a clean cloth and dry thoroughly.
4. Flip both of the kettle lids up and wipe the inside. Open the front door.
5. Attach the kettle to the motor. With the embossed CAUTION (replace with triangle symbol) facing forward and the motor cord receptacle facing the back, tilt the kettle towards you and slide both side arms of the kettle straight back into the brackets. It may be necessary to grasp the bracket and fit it to the track on the side arm. When the side arms are correctly seated into the brackets, flip the kettle up and the geared top of the rotating rod will fit into the front. Inspect the top gear and then both brackets to ensure the kettle side arms and rotating rod are properly locked into position. (See Figure 3.)

   CAUTION: Do not remove the kettle while it is in use.

   Do not touch any hot surface until the kettle is fully cooled.
6. Attach the power cord into the kettle's motor receptacle located at the bottom rear of the kettle unit. (See Figure 4.)
7. Attach the crank, fit the threaded stem of the crankshaft through the hole in the side of the main unit/popcorn chamber. (See Figure 1.) Turn the crank counter-clockwise to attach. Hold the kettle with the other hand and tighten until the crank is securely attached to the stainless steel kettle.
8. The Theatre Popcorn Maker is now ready for use.

Meijer.com

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Keep the necessary popcorn supplies close at hand: popcorn kernels, popping oil, seasonings, popcorn kernel measuring cup, and oil measuring spoon, bowls or bags for serving,
2. Make sure the kettle's side arms are properly secured in the support brackets.
3. Make sure the power-supply cord is attached to the kettle's motor receptacle.
4. Make sure the front door is in a secure, closed position. The front serving door must be folded into place, the popcorn chamber is closed and ready for popping corn.
5. Make sure the power ON/OFF button is in the OFF position.
6. Plug the Theatre Popcorn Maker into a 120V AC electrical outlet.
7. Preheat the kettle. Press the power ON/OFF button ON. The power light will illuminate. The kettle will begin to heat and rotate. After 3 to 5 minutes, press the power ON/OFF button OFF.
8. Open the front door. Using the kettle's lid handle, carefully flip the kettle lid open. Add 1 tablespoon popping oil of your choice to the kettle. Then add 1/4 to 1/3 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet).

   WARNING: To avoid damage to the Theatre Popcorn Maker, NEVER add more than the recommended quantities of popcorn kernels or popping oil to the kettle.

   DO NOT ADD ANYTHING BUT OIL OR POPCORN KERNELS INTO THE KETTLE.
9. Press the power ON/OFF button ON. The kettle will begin to heat and the stir will rotate.
10. After 3-4 minute, popping will begin and popped corn will spill from the kettle into the popping chamber.
11. After popping has ceased, pull the crank handle towards the front to release the last remaining popped kernels from the kettle.
12. Pull the front serving door out and scoop popped corn into serving bags or bowls.
13. Continue popping another batch of popcorn following the Operating Instructions previously described.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Meijer.com

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the Theatre Popcorn Maker main unit/popcorn chamber, cord or plug in water or other liquid.

1. Unplug Theatre Popcorn Maker and allow the stainless steel kettle to fully cool before cleaning.
2. The Theatre Popcorn Maker should be cleaned after every use.
3. Remove the crank. Hold the kettle and turn the crank clockwise to detach.
4. Remove the kettle from the motor. Slide each side of the rotating rod up and out of the brackets on each side of the main unit's popping chamber. (See Figure 3.)
5. Detach the power cord from the kettle's heating element receptacle located at the bottom rear of the kettle unit. (See Figure 4.)
6. Use a clean kitchen brush and a small dustpan to sweep the floor of the popcorn chamber. If needed, use a damp soft cloth or kitchen sponge to wipe down and remove any debris from the main unit's main unit. Dry thoroughly before next use.

   WARNING: To prevent scratching, never use abrasive scouring pads, steel wool, or scouring powders.
7. Fill the stainless steel kettle 2/3 full with warm, soapy water. Soak for 15 to 20 minutes, then empty. Use a soft cloth or sponge to remove any debris. Rinse thoroughly and dry.

   CAUTION: To protect against electrical shock, do not immerse stainless steel kettle or plugs in water or other liquids. Avoid letting the kettle motor cord receptacle come into contact with water.

   CAUTION: Never place the main unit, any parts or accessories of this Theatre Popcorn Maker in the dishwasher.
8. Always attach the Theatre Popcorn Maker's kettle to the motor after cleaning.

STORAGE INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Store the clean Theatre Popcorn Maker fully assembled.
3. Store the Theatre Popcorn Maker in its box or in a clean, dry place.

Meijer.com

RECIPES

GENERAL THEATRE POPCORN POPPING INSTRUCTIONS

BUTTERED THEATRE POPCORN

THEATRE KETTLE CORN

CHEDDAR CHEESE POPCORN

FRESH AND DELICIOUS THEATRE CARAMEL CORN

BBQ POPCORN

POPCORN S'MORES

Meijer.com

GENERAL THEATRE POPCORN POPPING INSTRUCTIONS

1 tablespoon popping oil of your choice
1/4 to 1/3 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet)
Seasonings (salt for salted or sugar for kettle popcorn)

1. Toss in large bowl to combine

BUTTERED THEATRE POPCORN

1 tablespoon canola, peanut or grapeseed oil (high smoke point oil)
1/3 cup high quality popcorn kernels
1/4 lb. (1 stick) unsalted butter, melted (or to taste)
popcorn salt or fine grain salt (to taste)

1. Toss in large bowl to combine
2. Drizzle melted butter over popped corn. Salt to taste. Toss to combine.

Single Batch
Makes: 8 cups popped corn

THEATRE KETTLE CORN

Single Batch

Makes: 6 cups popped kettle corn

1 tablespoon canola, peanut or grapeseed oil (high smoke point oil)
1/4 cup high quality popcorn kernels
1/4 teaspoon popcorn salt or fine grain salt (to taste)
2 tablespoons granulated sugar

---

1. Toss in large bowl to combine
2. Clean kettle well after use.

Big, bold tangy cheese flavor with fresh-popped taste! Top Cheddar Cheese Soup with this popcorn for a unique, funtime meal your family will love!

CHEDDAR CHEESE POPCORN

6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)

Butter flavored spray oil (optional)

3/8 to 1/2 cup cheddar cheese powder
1 teaspoon onion powder
1/4 teaspoon cayenne pepper (to taste)
6 tablespoons melted butter
Salt and pepper

---

1. In a small bowl, whisk cheddar cheese powder, onion powder, and cayenne pepper.
2. Add the popcorn to a large bowl. Drizzle with melted butter and toss until well combined.
3. Add cheese mixture and toss until popcorn is coated. Serve immediately.

NOTE: For a drier, less greasy popcorn loaded with flavor, omit melted butter. Instead, spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle cheese seasoning mixture onto the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.

FRESH AND DELICIOUS THEATRE CARAMEL CORN

10 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
1/4 lb. (1 stick) unsalted butter
1 cup packed dark brown sugar
1/4 cup agave nectar (may substitute Grade B maple syrup)
1/2 teaspoon coarse kosher salt
1/4 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon pure vanilla extract

---

1. Line full baking pan with parchment paper or aluminum foil.
2. Spread popcorn out onto baking pan.
3. In medium saucepan, combine butter, brown sugar, agave nectar, and salt.
4. Bring to a boil, stirring constantly. Boil without stirring 4 minutes.
5. Remove from heat and stir in baking soda and vanilla.
6. Pour foaming hot caramel over popcorn and toss until evenly coated.

WARNING: Caramel mixture is extremely hot. Wear protective cooking gloves and use extreme caution when working with hot caramel.

7. Allow to cool for at least 20 minutes, test to make sure popcorn is cooled for safe handling to serve warm.
8. To harden, bake 60 minutes at 250ºF stirring every 15 minutes. Remove from oven and allow to cool completely before breaking into pieces.
9. Store caramel corn in an airtight container at room temperature for up 3 weeks.

Meijer.com

BBQ POPCORN

6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
Butter flavored spray oil (optional)

---

1 teaspoon paprika
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon garlic powder
1/4 teaspoon onion powder
1/2 teaspoon ancho chili powder

---

1. Combine all seasonings in a small bowl.
NOTE: BBQ spice mixture can be prepared in larger quantities and saved in an airtight container for up to 6 months.

2. Add the popcorn to a large bowl.

3. Spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle BBQ spice mixture over the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.

POPCORN S'MORES

6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)

Butter flavored spray oil (optional)

---

1 teaspoon paprika

1/2 teaspoon salt

1/2 teaspoon garlic powder

1/4 teaspoon onion powder

1/2 teaspoon ancho chili powder

---

1. Combine all seasonings in a small bowl.
NOTE: BBQ spice mixture can be prepared in larger quantities and saved in an airtight container for up to 6 months.

2. Add the popcorn to a large bowl.

3. Spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle BBQ spice mixture over the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.

Meijer.com

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Chaque fois que vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre certaines mesures de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Servez-vous toujours de gants isolants ou de maniques.
3. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris des enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales, ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité et reçoivent des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
5. Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'installer des pièces, et avant de procéder à son nettoyage.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, si un défaut de fonctionnement a été observé ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour une évaluation, une réparation ou un ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil risque de causer des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas non plus à des fins commerciales.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne posez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou un élément électrique chaud, ni à proximité. Ne le mettez pas dans un four chaud.
12. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est branché à une prise de courant.
13. **AVERTISSEMENT! La marmite en acier inoxydable se met à chauffer dès que vous appuyez sur l'interrupteur. Après avoir préchauffé l'appareil, appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil hors tension (O). Faites preuve de vigilance quand vous mettez des grains de maïs ou de l'huile dans la marmite chaude.**
14. Assurez-vous que les grains de maïs et tous les autres ingrédients ont été mis dans la marmite et que la porte avant est fermée avant de mettre l'appareil sous tension pour faire éclater le maïs.
15. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil hors tension (O). Débranchez la fiche électrique de la prise de courant.
16. N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
17. Faites preuve d'une grande vigilance quand vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Tirez la poignée de la porte de service avant pour accéder au compartiment et prendre le maïs éclaté.
    AVERTISSEMENT! Pour éviter que le maïs éclaté sorte du compartiment, N'OUVREZ PAS LA PORTE AVANT DU COMPARTIMENT À MAÏS ÉCLATÉ pendant que le maïs éclate ou pour prendre le maïs éclaté.
19. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
20. **AVERTISSEMENT! N'utilisez pas la marmite en acier inoxydable séparément.**
21. Lorsque l'Éclateur de maïs est branché à une prise de courant, il ne doit pas être laissé sans surveillance.
22. Cet appareil ne se met pas hors tension automatiquement. Pour éviter une surchauffe, mettez le maïs et l'huile dans la marmite avant de mettre l'appareil en marche.
23. Faites preuve d'une grande vigilance quand vous retirez le maïs éclaté du compartiment. Placez toujours l'appareil sur un comptoir et utilisez la porte de service avant de manière à ce que l'huile chaude résiduelle ne provoque pas de brûlure.

Meijer.com

RECOMMANTATIONS DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENT! SURFACES CHAUDES : L'appareil produit de la chaleur lorsqu'il est en marche et de la vapeur peut s'en échapper. Les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter les blessures, les brûlures, les incendies et les dommages matériels.
AVERTISSEMENT! Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche ou tandis qu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs doivent lire et s'assurer de comprendre le guide d'utilisation avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V.
3. Si l'appareil se met à fonctionner anormalement, appuyez immédiatement sur l'interrupteur pour mettre l'appareil hors tension (O) et débranchez le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux. N'essayez pas non plus de réparer l'appareil.
4. Assurez-vous que les poignées sont solides et que la poignée de la porte de service avant est correctement assemblée.

REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (dont l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas être introduite entièrement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne peut toujours pas être introduite entièrement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

REMARQUES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) fourni avec l'appareil doit être employé afin de réduire le risque d'emmêlement et de chute habituellement associé à l'utilisation d'un cordon long. N'utilisez pas une rallonge électrique avec l'appareil. Branchez toujours l'appareil directement dans une prise de courant murale.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par l'alimentation d'autres appareils, il se peut que l'Éclateur de maïs ne fonctionne pas correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique différent de celui qui alimente les autres appareils.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

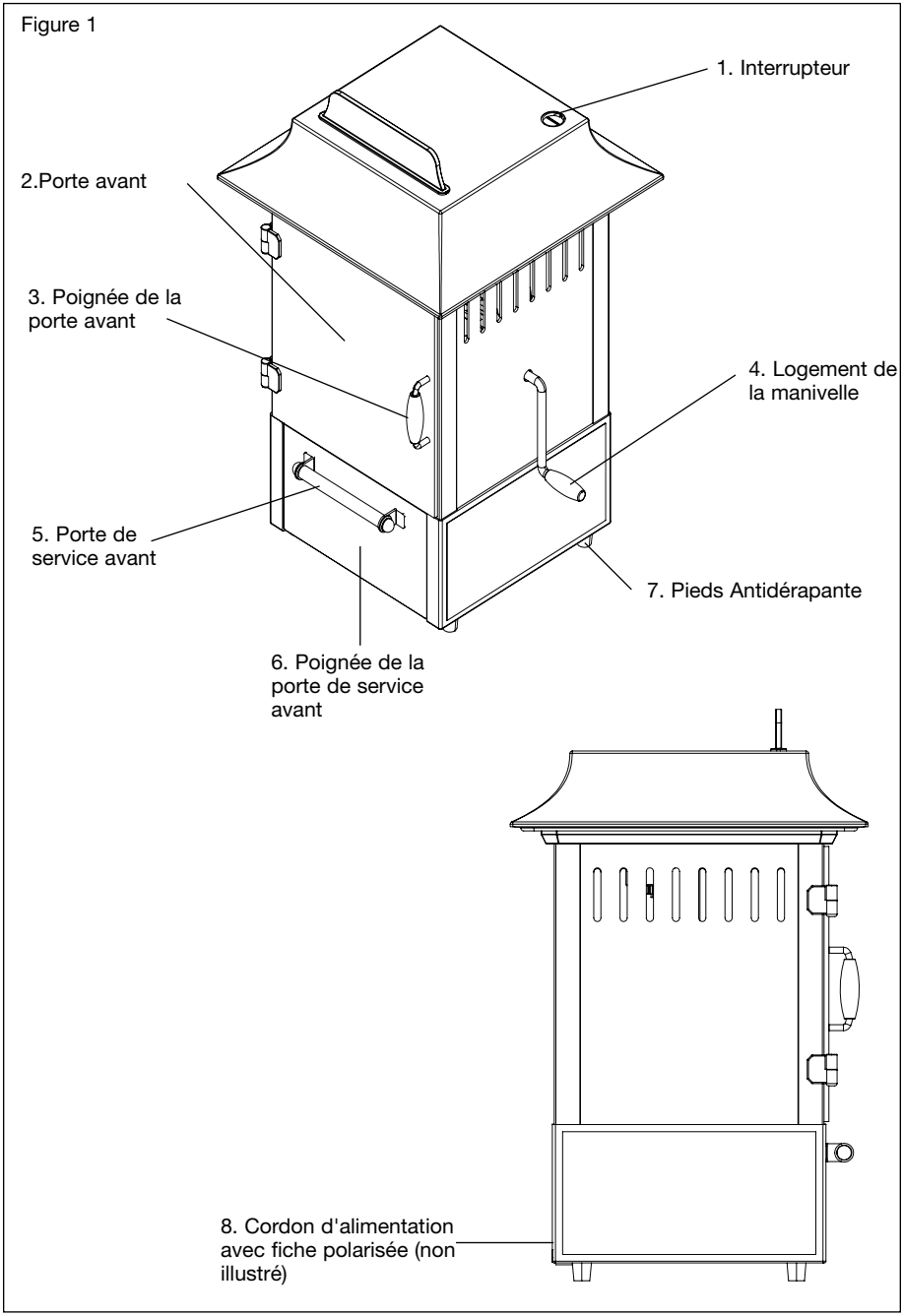
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Meijer.com

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE ÉCLATEUR DE MAÏS STYLE CINÉMA

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration

Figure 1


1. Interrupteur
2.Porte avant
3. Poignée de la porte avant
4. Logement de la manivelle
5. Porte de service avant
6. Poignée de la porte de service avant
7. Pieds Antidérapante
8. Cordon d'alimentation avec fiche polarisée (non illustré)

Meijer.com

PIÈCES ET ACCESSOIRES

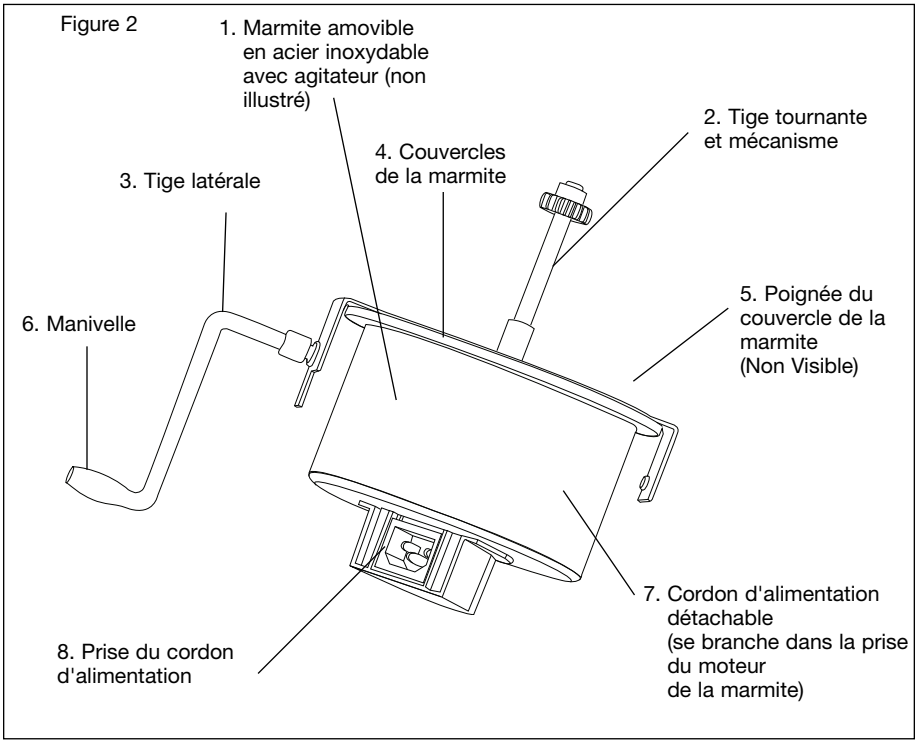


Figure 2
1. Marmite amovible en acier inoxydable avec agitateur (non illustré)
2. Tige tournante et mécanisme
3. Tige latérale
4. Couvercles de la marmite
5. Poignée du couvercle de la marmite (Non Visible)
6. Manivelle
7. Cordon d'alimentation détachable (se branche dans la prise du moteur de la marmite)
8. Prise du cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil soigneusement. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Posez le module principal sur une surface de travail propre et plane.

   AVERTISSEMENT! La marmite en acier inoxydable devient chaude lorsque l'appareil est préchauffé. Faites preuve de vigilance quand vous mettez de l'huile et du maïs dans la marmite en acier inoxydable chaude.

   AVERTISSEMENT! Avant d'ouvrir la porte avant, attendez toujours que le bruit du maïs qui éclate ait cessé complètement.
3. Nettoyez la base et l'intérieur du module principal avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif. Essuyez avec un chiffon propre. Séchez complètement.
4. Ouvrez les deux couvercles de la marmite et essuyez l'intérieur. Ouvrez la porte avant.
5. Branchez la marmite au moteur. Avec l'inscription « CAUTION » (remplacée par un symbole triangulaire) face à vous et la prise du cordon d'alimentation du moteur à l'arrière, inclinez la marmite vers vous et glissez les deux tiges latérales de la marmite dans les supports. Au besoin, tenez les supports et mettez les tiges latérales en place. Quand les tiges latérales sont en place dans les supports, retournez la marmite. La partie supérieure de la tige tournante se mettra en place à l'avant. Examinez le mécanisme en haut de la tige tournante et les deux supports pour vous assurer que les tiges latérales de la marmite et la tige tournante sont fermement en place. (Voir figure 3.)

   AVERTISSEMENT! Ne retirez pas la marmite pendant que l'appareil est en marche.

   Ne touchez à aucune surface chaude. Attendez que la marmite ait complètement refroidi.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise du moteur de la marmite derrière le module, au bas. (Voir figure 4.)

Meijer.com

7. Fixez la manivelle : insérez l'extrémité filetée de la manivelle dans son logement, sur le côté du module principal (compartiment à maïs éclaté). (Voir figure 1.) Faites tourner la manivelle en sens antihoraire pour la fixer. Tenez la marmite d'une main et serrez la manivelle de l'autre jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée à la marmite en acier inoxydable.
8. L'Éclateur de maïs est maintenant prêt à l'emploi.

MODE D'EMPLOI

1. Gardez les éléments nécessaires à la préparation du maïs éclaté à portée de main : grains de maïs, huile, assaisonnement, verre gradué et cuillère à mesurer, bols ou sacs pour servir.
2. Assurez-vous que les tiges latérales de la marmite sont bien en place dans les supports.
3. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans la prise du moteur de la marmite.
4. Assurez-vous que la porte avant est bien fermée. La porte de service avant et le compartiment à maïs éclaté doivent être fermés, prêts à recevoir le maïs.
5. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt (O).
6. Branchez l'appareil dans une prise c.a. de 120 V.
7. Préchauffez la marmite. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension. Le voyant d'alimentation s'allumera. La marmite commencera à chauffer et à tourner. Attendez de 3 à 5 minutes, puis appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil hors tension (O).
8. Ouvrez la porte avant. Ouvrez soigneusement le couvercle de la marmite à l'aide de la poignée. Versez une cuillère à soupe d'huile (au choix) dans la marmite. Ajoutez entre 1/4 et 1/3 de tasse de grains de maïs cru (ordinaire ou gourmet).

   AVERTISSEMENT! Pour éviter d'endommager l'appareil, ne dépassez JAMAIS les quantités recommandées de grains de maïs ou d'huile.

   N'AJOUTEZ RIEN SAUF SEUL DE L'HUILE ET LE KERNEL POPCORN DANS LA MARMITE.
9. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension. La marmite commencera à chauffer et l'agitateur se mettra à tourner.
10. Après 3-4 minute, le maïs commencera à éclater et à tomber dans le compartiment à maïs éclaté.
11. Quand le bruit du maïs qui éclate cesse, tirez la manivelle vers l'avant pour vider le maïs restant de la marmite.
12. Tirez la porte de service avant et mettez le maïs éclaté dans des sacs ou des bols.
13. Pour refaire du maïs éclaté, suivez les instructions de nouveau.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN

Votre Éclateur de maïs nécessite un peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Toute opération autre que le nettoyage nécessitant un démontage doit être exécutée par un technicien qualifié en réparation d'appareils ménagers.

Meijer.com

PRÉCAUTIONS ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! N'immergez jamais le module principal, le compartiment à maïs éclaté, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil et laissez la marmite en acier inoxydable refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
2. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
3. Retirez la manivelle. Tenez la marmite et tournez la manivelle en sens horaire pour la libérer.
4. Débranchez la marmite du moteur. Faites glisser chaque côté de la tige tournante vers le haut pour la dégager des supports latéraux du module principal. (Voir figure 3.)
5. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de la marmite située en arrière, au bas du module de la marmite. (Voir figure 4.)
6. Utilisez une brosse de cuisine propre et une petite pelle à poussière pour balayer le fond du compartiment à maïs éclaté. Au besoin, utilisez un chiffon doux ou une éponge humide pour essuyer l'appareil et enlever les miettes du module principal. Essuyez bien avant d'utiliser l'appareil de nouveau.

   AVERTISSEMENT! Pour éviter les égratignures, n'utilisez jamais de tampons à récurer abrasifs, de laine d'acier ou de poudre à récurer.
7. Remplissez la marmite en acier inoxydable aux 2/3 d'eau tiède et savonneuse. Laissez tremper de 15 à 20 minutes, puis videz l'eau. Utilisez un chiffon doux ou une éponge pour enlever les miettes. Rincez abondamment et essuyez.

   AVERTISSEMENT! Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas la marmite en acier inoxydable ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide. Évitez de mouiller la prise du moteur de la marmite.

   AVERTISSEMENT! Ne lavez jamais le module principal ou des parties ou accessoires de l'appareil au lave-vaisselle.
8. Après le nettoyage, branchez toujours la marmite au moteur.

DIRECTIVES DE RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Rangez l'appareil propre et assemblé en entier.
3. Rangez-le dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Meijer.com

RECETTES

DIRECTIVES GÉNÉRALES DE PRÉPARATION DU MAÏS ÉCLATÉ

MAÏS ÉCLATÉ AU BEURRE

MAÏS ÉCLATÉ À L'ANCIENNE

MAÏS ÉCLATÉ AU CHEDDAR

DÉLICIEUX MAÏS ÉCLATÉ AU CARAMEL

MAÏS ÉCLATÉ BARBECUE

MAÏS ÉCLATÉ IRRÉSISTIBLE

Meijer.com

DIRECTIVES GÉNÉRALES DE PRÉPARATION DU MAÏS ÉCLATÉ

1 cuillère à soupe d'huile, au choix

De 1/4 à 1/3 de tasse de grains de maïs cru (ordinaire ou gourmet)

Assaisonnement (du sel pour du maïs éclaté salé, ou encore du sucre pour du maïs éclaté à l'ancienne)

1. Melanger dans un bol.

MAÏS ÉCLATÉ AU BEURRE

Fournée unique

Donne : 8 tasses de maïs éclaté

1 cuillère à soupe d'huile de canola, d'arachide ou de pépins de raisin (point de fumée élevé)

1/3 de tasse de grains de maïs de qualité

1/4 de livre de beurre non salé fondu (ou au goût)

Sel à maïs éclaté ou sel fin (au goût)

1. Versez le beurre fondu sur le maïs éclaté. Salez au goût. Mélangez.

Meijer.com

MAÏS ÉCLATÉ À L'ANCIENNE

Fournée unique

Donne : 6 tasses de maïs éclaté

1 cuillère à soupe d'huile de canola, d'arachide ou de pépins de raisin (point de fumée élevé)

1/4 de tasse de grains de maïs de qualité

1/4 de cuillère à café de sel à maïs éclaté ou de sel fin (au goût)

2 cuillères à soupe de sucre granulé

---

1. Melanger dans un bol.
2. Nettoyez la marmite après l'utilisation.

Une saveur de fromage riche et relevée, mariée au goût du maïs fraîchement éclaté! Garnissez votre soupe au cheddar de maïs éclaté pour un repas unique et amusant dont votre famille raffolera.

MAÏS ÉCLATÉ AU CHEDDAR

6 tasses de maïs éclaté (sans sel ou gras ajouté)

Huile en vaporisateur à saveur de beurre (facultatif)

De 3/8 à 1/2 tasse de poudre de fromage cheddar

1 cuillère à café de poudre d'oignon

1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne (au goût)

6 cuillères à soupe de beurre fondu

Sel et poivre

---

1. Dans un petit bol, mélangez la poudre de fromage cheddar, la poudre d'oignon et le poivre de Cayenne.
2. Mettez le maïs éclaté dans un grand bol. Versez le beurre fondu et mélangez bien.
3. Ajoutez le mélange au fromage et mélangez jusqu'à ce que le maïs éclaté soit recouvert. Servez immédiatement.

REMARQUE : Pour du maïs éclaté débordant de saveur, mais plus sec et moins gras, omettez le beurre fondu. Vaporisez plutôt de l'huile à saveur de beurre sur le maïs éclaté nature. Saupoudrez de l'assaisonnement au fromage sur le maïs éclaté. Mélangez. Vaporisez et assaisonnez une deuxième et dernière fois.

Meijer.com

DÉLICIEUX MAÏS ÉCLATÉ AU CARAMEL

10 tasses de maïs éclaté (sans sel ou gras ajouté)

1/4 de livre de beurre non salé

1 tasse de cassonade compacte

1/4 de tasse de nectar d'agave (ou de sirop d'érable ambré)

1/2 cuillère à café de gros sel kasher

1/4 cuillère à café de bicarbonate de potassium

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pur

---

1. Tapissez en entier un moule à cuisson avec du papier parchemin ou du papier d'aluminium.

2. Étendez le maïs éclaté dans le moule.

3. Dans une petite casserole, mélangez le beurre, le sucre brun, le nectar d'agave et le sel.

4. Portez à ébullition en remuant le mélange. Laissez mijoter pendant 4 minutes, sans cesser de remuer.

5. Retirez la casserole du feu et incorporez au mélange le bicarbonate de potassium et l'extrait de vanille.

6. Versez le caramel chaud et mousseux sur le maïs éclaté et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien couvert.
AVERTISSEMENT! Le mélange au caramel est extrêmement chaud. Portez des gants isolants et faites preuve d'une grande vigilance quand vous manipulez le caramel chaud.

7. Laissez refroidir au moins 20 minutes, puis vérifiez la température pour vous assurer que le maïs éclaté est encore chaud mais peut être servi sans danger.

8. Pour du maïs éclaté au caramel croquant, faites cuire au four 60 minutes à 250 °F en remuant toutes les 15 minutes. Sortez du four et laissez refroidir avant de rompre le caramel.

9. Le maïs éclaté au caramel se conserve jusqu'à 3 semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Meijer.com

MAÏS ÉCLATÉ BARBECUE

6 tasses de maïs éclaté (sans sel ou gras ajouté)

Huile en vaporisateur à saveur de beurre (facultatif)

---

1 cuillère à café de paprika

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poudre d'ail

1/4 cuillère à café de poudre d'oignon

1/2 cuillère à café de poudre de piment ancho

---

1. Mélangez l'assaisonnement dans un petit bol.

REMARQUE : Le mélange d'épices barbecue peut être préparé en grande quantité. Il se conserve jusqu'à 6 mois dans un contenant hermétique.

2. Mettez le maïs éclaté dans un grand bol.

3. Vaporisez de l'huile à saveur de beurre sur le maïs éclaté nature. Saupoudrez de l'assaisonnement barbecue. Mélangez. Vaporisez et assaisonnez une deuxième et dernière fois.

Meijer.com

MAÏS ÉCLATÉ IRRÉSISTIBLE

6 tasses de maïs éclaté (sans sel ou gras ajouté)

Huile en vaporisateur à saveur de beurre (facultatif)

---

1 cuillère à café de paprika

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poudre d'ail

1/4 cuillère à café de poudre d'oignon

1/2 cuillère à café de poudre de piment ancho

---

1. Mélangez l'assaisonnement dans un petit bol.

REMARQUE : Le mélange d'épices barbecue peut être préparé en grande quantité. Il se conserve jusqu'à 6 mois dans un contenant hermétique.

2. Mettez le maïs éclaté dans un grand bol.

3. Vaporisez de l'huile à saveur de beurre sur le maïs éclaté nature. Saupoudrez de l'assaisonnement barbecue. Mélangez. Vaporisez et assaisonnez une deuxième et dernière fois.

Meijer.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Siempre use manoplas para horno o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan artefactos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en el exterior ni para fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
12. Nunca deje el Theatre Popcorn Maker sin supervisión cuando esté enchufado a un tomacorriente.
13. **¡ADVERTENCIA! Luego de presionar el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado), el recipiente de acero inoxidable se calienta de inmediato. Luego de precalentar, presione el botón ON/OFF a la posición OFF (O). Tenga cuidado al agregar los granos de maíz o aceite al recipiente caliente.**
14. Antes de encender el aparato y que comience a estallar el maíz, asegúrese de que los granos y todos los ingredientes se encuentren en el recipiente y que la puerta delantera esté cerrada.
15. Para apagar el Theatre Popcorn Maker, presione el botón ON/OFF a la posición OFF (O). Luego desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
16. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
17. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
18. Para retirar las palomitas de maíz listas, tire hacia fuera de la manija de la puerta delantera para servir a fin de acceder a ellas.

    ADVERTENCIA: Para evitar que se desparramen las palomitas de maíz, NO ABRA LA PUERTA DELANTERA DEL GABINETE DE COCCIÓN mientras el maíz está estallando o para retirar las palomitas de maíz cocidas.
19. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
20. **ADVERTENCIA: No utilice el recipiente de acero inoxidable en forma separada.**
21. No se debe dejar sin vigilancia una máquina para hacer palomitas de maíz que esté enchufada.
22. Esta máquina para hacer palomitas de maíz no se detiene automáticamente. Para evitar el recalentamiento, agregue el maíz y el aceite antes de encender la unidad.

Meijer.com

23. Se debe tener mucho cuidado cuando se descargan las palomitas de maíz cocidas. Siempre coloque la unidad sobre una mesada y utilice la puerta delantera para servir a fin de que el aceite caliente residual no produzca quemaduras.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad. PRECAUCIÓN: No coloque nada encima del Theatre Popcorn Maker mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione de inmediato el botón ON/OFF a la posición OFF (O) y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar el aparato si funciona mal.
4. Revise que todas las asas estén aseguradas y que la manija de la puerta delantera para servir esté bien colocada.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchufe directamente en un tomacorriente o receptáculo montado en la pared.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

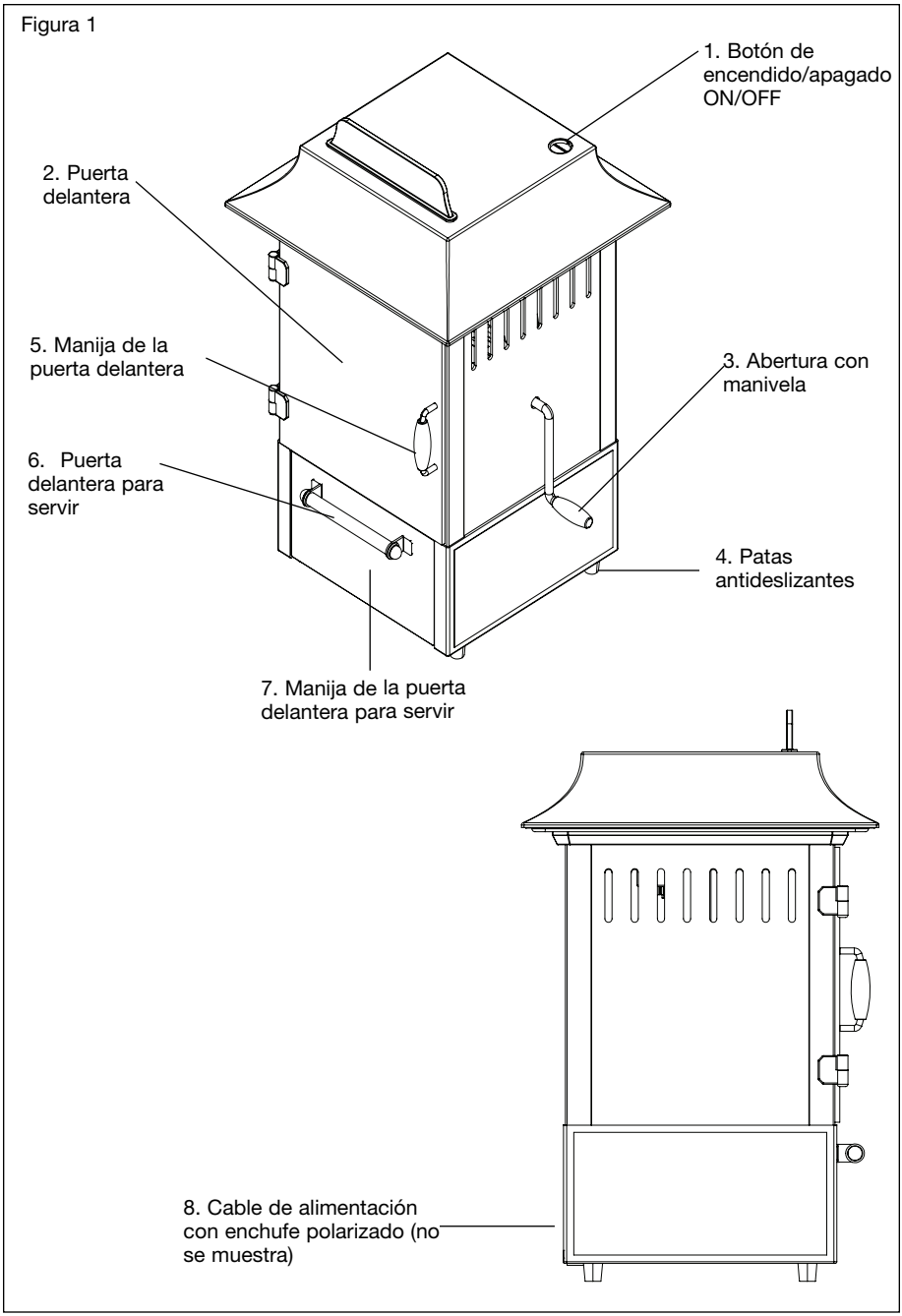
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Meijer.com

DESCRIPCIÓN DE SU THEATRE POPCORN MAKER

El producto puede ser diferente al de la ilustración.

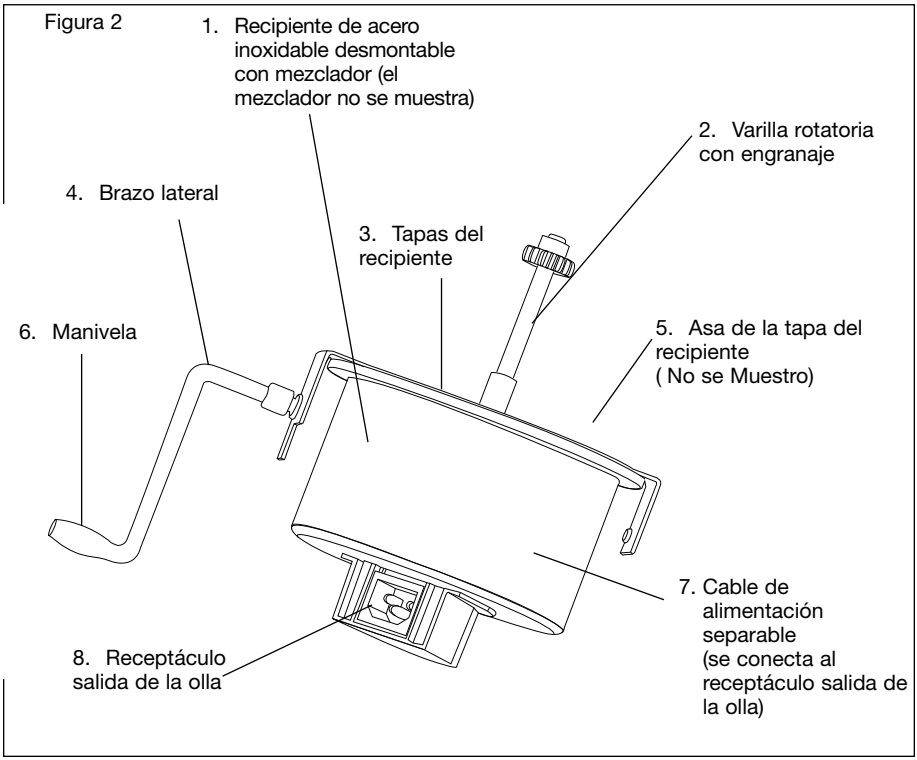
Figura 1


1. Botón de encendido/apagado ON/OFF
2. Puerta delantera
5. Manija de la puerta delantera
3. Abertura con manivela
6. Puerta delantera para servir
4. Patas antideslizantes
7. Manija de la puerta delantera para servir
8. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestra)

Meijer.com

PIEZAS Y ACCESORIOS

Figura 2


1. Recipiente de acero inoxidable desmontable con mezclador (el mezclador no se muestra)
2. Varilla rotatoria con engranaje
4. Brazo lateral
3. Tapas del recipiente
6. Manivela
5. Asa de la tapa del recipiente (No se Muestro)
7. Cable de alimentación separable (se conecta al receptáculo salida de la olla)
8. Receptáculo salida de la olla

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desenvuelva con cuidado el Theatre Popcorn Maker y retire todos los materiales del embalaje.
2. Coloque la unidad principal sobre una superficie de trabajo limpia y plana.

   PRECAUCIÓN: Luego de precalentar, el recipiente de acero inoxidable se calienta. Tenga cuidado al agregar los granos de maíz, el aceite al recipiente de acero inoxidable caliente.

   PRECAUCIÓN: Siempre espere a que el maíz deje de estallar antes de abrir la puerta delantera.
3. Limpie el piso y el interior de la unidad principal con una esponja o un paño no abrasivos húmedos. Pase un paño limpio para secar completamente la unidad.
4. Dé vuelta las dos tapas del recipiente y seque el interior. Abra la puerta delantera.
5. Conecte el recipiente al motor. Con el estampado de PRECAUCIÓN (o el símbolo del triángulo) hacia adelante y el receptáculo del cable del motor hacia atrás, incline el recipiente hacia usted y deslice los dos brazos laterales del recipiente dentro de los soportes. Quizás sea necesario tomar el soporte y encajarlo en el riel del brazo lateral. Cuando los brazos laterales se encuentran correctamente colocados en los soportes, gire el recipiente hacia arriba para que la parte superior con engranajes de la varilla rotatoria se encaje en el frente. Revise el engranaje superior y los dos soportes para asegurarse de que los brazos laterales del recipiente y la varilla rotatoria estén correctamente trabados. (Consulte la Figura 3).

   PRECAUCIÓN: No retire el recipiente mientras está en uso.

   No toque ninguna superficie caliente hasta que el recipiente se haya enfriado por completo.
6. Conecte el cable de electricidad al receptáculo del motor del recipiente ubicado en la parte inferior trasera de la unidad del recipiente. (Consulte la Figura 4).

Meijer.com

7. Conecte la manivela, encaje el vástago de rosca del eje de la manivela en el orificio lateral de la unidad principal o gabinete para las palomitas de maíz. (Consulte la Figura 1). Gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para conectarla. Sostenga el recipiente con la otra mano y ajústelo hasta que la manivela esté bien sujeta al recipiente de acero inoxidable.
8. El Theatre Popcorn Maker está listo para usarse.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Tenga a mano todos los elementos necesarios para preparar las palomitas de maíz: granos de maíz, aceite para palomitas de maíz, condimentos, taza medidora para los granos de maíz y cuchara medidora para el aceite, tazones o cazuelas para servir.
2. Asegúrese de que los brazos laterales del recipiente estén correctamente asegurados en los soportes.
3. Asegúrese de que cable de alimentación esté conectado al receptáculo del motor del recipiente.
4. Asegúrese de que la puerta delantera se encuentre cerrada y en una posición segura. La puerta delantera para servir debe estar plegada en el lugar correcto, el gabinete para las palomitas de maíz debe estar cerrado y listo para que estalle el maíz.
5. Asegúrese de que el botón ON/OFF esté en la posición OFF.
6. Enchufe el Theatre Popcorn Maker a un tomacorriente de 120 V de CA.
7. Precaliente el recipiente. Presione el botón ON/OFF a la posición ON. Se encenderá la luz de alimentación. El recipiente comenzará a calentarse y girar. Luego de 3 a 5 minutos, presione el botón ON/OFF a la posición OFF.
8. Abra la puerta delantera. Tome el asa de la tapa del recipiente con cuidado y gírela para abrir la tapa. Agregue 1 cucharada sopera de aceite para palomitas de maíz de su preferencia al recipiente. Luego agregue 1/4 o 1/3 de taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet).

   ADVERTENCIA: Para evitar daños al Theatre Popcorn Maker, NUNCA agregue más de las cantidades recomendadas de granos de maíz o aceite al recipiente.

   AGREGAR NADA MENOS UNO DE ACEITE DE ALMENDRA Y PALOMITAS EN LA OLLA.
9. Presione el botón ON/OFF a la posición ON. El recipiente comenzará a calentarse y el mezclador girará.
10. Luego de 3 a 4 minuto, el maíz comenzará a estallar y las palomitas de maíz se volcarán del recipiente al gabinete para palomitas.
11. Cuando finalicen los estallidos, tire de la manivela hacia el frente para liberar los últimos granos estallados que quedaron en el recipiente.
12. Tire hacia fuera para abrir la puerta delantera para servir y vierta las palomitas en las bolsas para servir o las cazuelas.
13. Continúe preparando otra tanda de palomitas siguiendo las instrucciones de funcionamiento descritas previamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas susceptibles de reparación o mantenimiento. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, además de la limpieza, debe ser realizado por un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

Meijer.com

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad principal, el gabinete, el cable o el enchufe del Theatre Popcorn Maker en agua ni en otros líquidos.

1. Desenchufe el Theatre Popcorn Maker y deje que el recipiente de acero inoxidable se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. El Theatre Popcorn Maker debería ser limpiado luego de cada uso.
3. Retire la manivela. Sostenga el recipiente y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj para separarla.
4. Desconecte el recipiente del motor. Deslice cada lado de la varilla rotatoria hacia arriba y afuera de los soportes situados a cada lado del gabinete para palomitas de maíz de la unidad principal. (Consulte la Figura 3).
5. Desconecte el cable de electricidad del receptáculo del motor del recipiente ubicado en la parte inferior trasera de la unidad del recipiente salida de la olla. (Consulte la Figura 4).
6. Utilice un cepillo de cocina limpio y un pequeño recogedor para limpiar el piso del gabinete para palomitas de maíz. Si es necesario, utilice un paño suave húmedo o una esponja de cocina para limpiar y retirar los residuos de la unidad principal. Séquela bien antes del siguiente uso.

   ADVERTENCIA: Para evitar rayones, nunca use esponjas metálicas abrasivas, lana de acero ni polvos limpiadores.
7. Llene el recipiente de acero inoxidable con 2/3 de agua tibia jabonosa. Deje remojar de 15 a 20 minutos, luego vacíelo. Utilice un paño suave o una esponja para retirar los residuos. Enjuáguelo bien y séquelo.

   PRECAUCIÓN: Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el recipiente de acero inoxidable ni los enchufes en agua u otros líquidos. Evite que el receptáculo del cable del motor del recipiente esté en contacto con agua.

   PRECAUCIÓN: Nunca coloque la unidad principal, las piezas ni los accesorios del Theatre Popcorn Maker en el lavavajillas.
8. Siempre conecte el recipiente del Theatre Popcorn Maker al motor luego de limpiarlo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe.
2. Guarde el Theatre Popcorn Maker limpio y armado.
3. Guarde el Theatre Popcorn Maker en la caja o en un lugar limpio y seco.

Meijer.com

RECETAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA HACER PALOMITAS CON EL THEATRE POPCORN

PALOMITAS CON MANTECA DE THEATRE POPCORN

PALOMITAS DULCES DE THEATRE

PALOMITAS CON QUESO CHEDDAR

PALOMITAS FRESCAS Y DELICIOSAS CON CARAMELO DE THEATRE

PALOMITAS CON BARBACOA

PALOMITAS S'MORES

INSTRUCCIONES GENERALES PARA HACER PALOMITAS CON EL THEATRE POPCORN

1 cucharada sopera de aceite para palomitas de maíz de su preferencia
1/4 o 1/3 de taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet)
Condimentos (sal para palomitas saladas o azúcar para palomitas dulces)

1. Mezclar en un bol.

PALOMITAS CON MANTECA DE THEATRE POPCORN

Una tanda
Rinde: 8 tazas de palomitas de maíz

1 cucharada sopera de aceite de canola, de maní o de pepitas de uva (aceite de cocina con punto de humo alto)
1/3 de taza de granos de maíz de alta calidad
1/4de libra (1 bastón) de manteca sin sal derretida (o a gusto)
sal para palomitas o sal de grano fino (a gusto)

1. Verter en forma de lluvia la manteca derretida sobre las palomitas de maíz. Agregar sal a gusto. Sacudir para mezclar.

PALOMITAS DULCES DE THEATRE

Una tanda

Rinde: 6 tazas de palomitas de maíz dulces

1 cucharada sopera de aceite de canola, de maní o de pepitas de uva (aceite de cocina con punto de humo alto)

1/4 de taza de granos de maíz de alta calidad

1/4 de cucharadita de sal para palomitas o sal de grano fino (a gusto)

2 cucharadas soperas de azúcar granulada

---

1. Mezclar en un bol.

3. Limpiar bien el recipiente luego de usarlo.

¡Gran sabor a queso, fuerte y penetrante, o con sabor a palomitas frescas! Sirva las palomitas sobre una sopa de queso Cheddar para una comida única y divertida ¡que le encantará a su familia!

PALOMITAS CON QUESO CHEDDAR

6 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)

Aceite en aerosol sabor manteca (opcional)

3/8 a 1/2 taza de queso Cheddar en polvo

1 cucharadita de cebolla en polvo

1/4 de cucharadita de pimienta de cayena (a gusto)

6 cucharadas soperas de manteca derretida

Sal y pimienta

---

1. En un bol pequeño, mezclar el queso Cheddar en polvo, la cebolla en polvo y la pimienta de cayena.
2. Colocar las palomitas en un bol grande. Verter en forma de lluvia la manteca derretida y mezclar hasta que esté bien mezclado.
3. Agregar la mezcla de queso y remover hasta que las palomitas queden cubiertas. Servir de inmediato.

NOTA: Para obtener palomitas más secas y menos grasas llenas de sabor, omitir la manteca derretida. En cambio, rociar el aceite en aerosol sabor manteca sobre las palomitas. Espolvorear la mezcla para condimentar de queso sobre las palomitas. Sacudir para mezclar. Rociar y condimentar por segunda y última vez.

PALOMITAS FRESCAS Y DELICIOSAS CON CARAMELO DE THEATRE

10 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)
1/4 de libra (1 bastón) de manteca sin sal
1 taza de azúcar morena oscura de paquete
1/4 de taza de néctar de agave (puede sustituir el jarabe de arce de grado B)
1/2 cucharadita de sal gruesa kosher
1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de esencia de vainilla pura

---

1. Forrar un molde para horno con papel manteca o de aluminio.
2. Esparcir las palomitas en el molde para horno.
3. En una sartén mediana, mezclar la manteca, el azúcar morena, el néctar de agave y la sal.
4. Llevar a hervor mezclando constantemente. Hervir sin mezclar por 4 minutos.
5. Retirar del fuego y agregar el bicarbonato y la vainilla.
6. Verter la espuma de caramelo caliente sobre las palomitas y sacudir hasta que estén cubiertas en forma pareja.
ADVERTENCIA: La mezcla de caramelo es extremadamente caliente. Use manoplas protectoras y tenga mucho cuidado cuando trabaja con caramelo caliente.
7. Dejar enfriar por al menos 20 minutos, probar para asegurarse de que las palomitas estén frías para manipular con seguridad y servir tibio.
8. Para endurecer, hornear 60 minutos a 250 °F (121 °C) revolviendo cada 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de partir en trozos.
9. Guardar las palomitas con caramelo en un recipiente cerrado al vacío a temperatura ambiente por hasta 3 semanas.

Meijer.com

PALOMITAS CON BARBACOA

6 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)

Aceite en aerosol sabor manteca (opcional)

---

1 cucharadita de pimentón

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1/4 de cucharadita de cebolla en polvo

1/2 cucharadita de chile ancho en polvo

---

1. Combinar todos los condimentos en un bol pequeño.
NOTA: La mezcla de especias de barbacoa se puede preparar en grandes cantidades y guardar en un recipiente cerrado al vacío por hasta 6 meses.

2. Colocar las palomitas en un bol grande.

3. Rociar el aceite en aerosol sabor manteca sobre las palomitas. Espolvorear la mezcla de barbacoa sobre las palomitas. Sacudir para mezclar. Rociar y condimentar por segunda y última vez.

Meijer.com

PALOMITAS S'MORES

6 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)

Aceite en aerosol sabor manteca (opcional)

---

1 cucharadita de pimentón

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1/4 de cucharadita de cebolla en polvo

1/2 cucharadita de chile ancho en polvo

---

1. Combinar todos los condimentos en un bol pequeño.
NOTA: La mezcla de especias de barbacoa se puede preparar en grandes cantidades y guardar en un recipiente cerrado al vacío por hasta 6 meses.

2. Colocar las palomitas en un bol grande.

3. Rociar el aceite en aerosol sabor manteca sobre las palomitas. Espolvorear la mezcla de barbacoa sobre las palomitas. Sacudir para mezclar. Rociar y condimentar por segunda y última vez.